

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 2/1 tactile, numérique, chaudière, 400 V, porte gauche

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014920
---------------	-----------------	----------

- Formation de la vapeur: Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)
- Nombre de GN / EN: 20
- Taille de l'appareil - GN / EN: GN 2/1
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 65
- Type de contrôle: Digitale
- Contrôle de l'humidité: MeteoSystem - régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté)
- Réglage avancé de l'humidité: SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur
- Traitement thermique Delta T: Yes
- Préchauffage automatique: Yes
- Cuisson sur plusieurs niveaux: Non
- Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

<b>Code SAP</b>	00014920	<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Largeur nette [mm]</b>	1200	<b>Formation de la vapeur</b>	Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)
<b>Profondeur nette [mm]</b>	910	<b>Nombre de GN / EN</b>	20
<b>Hauteur nette [mm]</b>	1850	<b>Taille de l'appareil - GN / EN</b>	GN 2/1
<b>Poids net [kg]</b>	370.00	<b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>	65
<b>Puissance électrique [kW]</b>	54.100	<b>Type de contrôle</b>	Digitale

# Fiche technique

## Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 2/1 tactile, numérique, chaudière, 400 V, porte gauche

Modèle

Code SAP

00014920

**1. Code SAP:**

00014920

**2. Groupe d'articles:**

Fours à convection

**3. Largeur nette [mm]:**

1200

**4. Profondeur nette [mm]:**

910

**5. Hauteur nette [mm]:**

1850

**6. Poids net [kg]:**

370.00

**7. Largeur brute [mm]:**

1320

**8. Profondeur brute [mm]:**

1130

**9. Hauteur brute [mm]:**

2100

**10. Poids brut [kg]:**

380.00

**11. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**12. Puissance électrique [kW]:**

54.100

**13. Alimentation:**

400 V / 3N - 50 Hz

**14. Matériel:**

AISI 304

**15. Couleur de l'appareil:**

Acier inoxydable

**16. Pieds réglables:**

Yes

**17. Contrôle de l'humidité:**

MeteoSystem - régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté)

**18. Empilabilité:**

No

**19. Type de contrôle:**

Digitale

**20. Informations complémentaires:**

Version avec porte gauche (charnière à gauche, poignée à droite)

**21. Formation de la vapeur:**

Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)

**22. Cheminée pour l'extraction d'humidité:**

Yes

**23. Traitement thermique Delta T:**

Yes

**24. Préchauffage automatique:**

Yes

**25. Refroidissement automatique:**

Yes

**26. Finition unifiée des repas Easyservice:**

No

# Fiche technique

## Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 2/1 tactile, numérique, chaudière, 400 V, porte gauche

Modèle

Code SAP

00014920

**27. Cuisine nocturne:**

No

**28. Cuisson sur plusieurs niveaux:**

Non

**29. Réglage avancé de l'humidité:**

SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur

**30. Cuisson lente:**

À partir de 30 °C - possibilité de levage de la pâte.

**31. Arrêt du ventilateur:**

Immédiat lorsque la porte s'ouvre

**32. Type d'éclairage:**

Éclairage LED dans la porte, des deux côtés

**33. Matériau et forme de cavité:**

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

**34. Ventilateur réversible:**

Yes

**35. Fonction de maintien de température:**

Yes

**36. Matériel de l'élément chauffant:**

Incoloy

**37. Sonde:**

Ano

**38. Douchette:**

Enrouleur manuel

**39. Distance entre les insertions [mm]:**

70

**40. Fonction: fumage:**

No

**41. L'éclairage intérieur:**

Yes

**42. Cuisson basse température:**

Yes

**43. Nombre de ventilateurs:**

2

**44. Nombre de vitesses du ventilateur:**

6

**45. Nombre de programmes:**

99

**46. Port USB:**

Oui, pour télécharger des recettes et mettre à jour le firmware

**47. Construction de la porte:**

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

**48. Nombre de programmes prédéfinis:**

40

**49. Nombre d'étapes de recette:**

9

**50. Température minimale de l'appareil [°C]:**

30

**51. Température maximale de l'appareil [°C]:**

300

**52. Type de chauffage de l'appareil:**

Combinaison de vapeur et d'air chaud

# Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 2/1 tactile, numérique, chaudière, 400 V, porte gauche

Modèle

Code SAP

00014920

**53. HACCP:**

Yes

**56. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:**

65

**54. Nombre de GN / EN:**

20

**57. Régénération des aliments:**

Yes

**55. Taille de l'appareil - GN / EN:**

GN 2/1